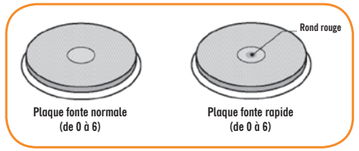
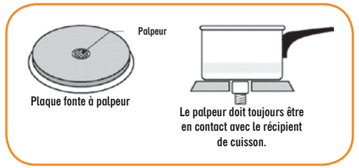
Plaques en fonte normales ou rapides



Economie d'énergie
Pensez à ramener le bouton sur 0 avant la fin de la cuisson, celle-ci se terminera économiquement grâce à la chaleur accumulée.

Les plaques en fonte à palpeur

Le centre de la plaque est constitué par un palpeur à ressort. Lorsque la température désirée est atteinte, elle est maintenue automatiquement par le Thermostat.



LES FOURS

Ne tapissez jamais l'intérieur du four avec du papier aluminium, vous endommageriez l'émail.

Si vous cuisez des mets en fonction Gril ou Traditionnel, ouvrez le couvercle de la cuisinière afin de faciliter l'évacuation des gaz chauds.

Les différents modes de cuisson

En fonction Traditionnel, le Thermostat correspond aux températures suivantes :

1	2	3	4	5	6	7	8	9
30°	60°	90°	120°	150°	180°	210°	240°	270°

Le four pulsé (chaleur tournante)

Le four pulsé permet de cuire plusieurs préparations en même temps.

La décongélation

Cette fonction décongèle très lentement les aliments, par la circulation de l'air.

Le préchauffage (pulsé ou non)

Vous pouvez l'utiliser pour les rôtis, volailles, poissons, gratins, tartes aux fruits…

La sole (pulsée ou non)

La cuisson se fait par le bas. Pour les pâtisseries délicates ou pour réchauffer un plat cuisiné.

Le traditionnel (pulsé ou non)

La cuisson se fait par le bas et par le haut. Pour les rôtis, pains, gâteaux, biscuits…

N'utilisez pas de plat lèchefrite multi-usage, employez plutôt des plats très creux.

Le gril moyen et fort (pulsé ou non)

La cuisson se fait par le haut. Pour les viandes, les poissons… Il sert aussi à dorer un plat déjà cuit.

Le tournebroche

La cuisson se fait à la rotation de la broche sous la résistance.

Attention : en mode tournebroche, il est impératif de laisser la lèchefrite dans le four, sous la viande qui tourne, et de maintenir la porte du four entrouverte.

Conseils malins

- Pour chauffer de l'eau, adaptez le volume à vos besoins immédiats.
- Choisissez des casseroles d'un diamètre adapté à celui de la plaque de cuisson. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur.
- Mettez un couvercle sur les casseroles, vous économiserez 50% d'énergie
- Eteignez la cuisinière ou le four avant la fin de la cuisson ; celle-ci se poursuit avec la chaleur accumulée (cuisinières et fours électriques).
- Le micro-ondes consomme moins que le four pour réchauffer les aliments.
- N'utilisez pas le micro-ondes pour la décongélation. Il est préférable de laisser dégeler les aliments au frigo.

Pour plus de conseils, surfez sur **www.ecoconso.be**

Votre point de vente electroREV

E.R. : RESSOURCES - Rue Nanon 98 - 5000 Namur www.res-sources.be

Ce livret a été conçu par la fédération RESSOURCES, en partenariat avec EDF Luminus et l'association écoconso, et avec l'aide d'Envie.

luminus

La cuisinière, la table de cuisson, le four

Mode d'emploi

Le label electroREV assure la qualité des appareils électroménagers revalorisés par les opérateurs d'économie sociale en Wallonie et à Bruxelles. Les centres de réutilisation electroREV respectent une charte commune d'engagements réciproques en termes de traçabilité, de contrôles qualité et sécurité, de formation du personnel et de référentiel technique. Les équipements labellisés electroREV sont garantis six mois (pièces et main d'oeuvre) – www.electrorev.be

La responsabilité electroREV ainsi que sa garantie ne peuvent être engagées pour une erreur lors des manipulations préconisées par ce livret. La garantie electroREV n'est applicable que pour une utilisation DOMESTIQUE de l'appareil.

Installation

TRANSPORT

Ne transportez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four, vous le fausseriez. Il est recommandé de transporter l'appareil debout.

OÙ ET COMMENT LE PLACER ?

- Il faudra installer cet appareil sur une surface plane et parfaitement horizontale.
- Prenez la précaution de ne pas obturer les orifices de ventilation.

BRANCHEMENTS

- Avant de brancher votre appareil, le THERMOSTAT doit être sur STOP ou l'interrupteur sur ARRÊT.
- Vous devez exclusivement le brancher sur une prise de courant avec prise de terre, conforme aux normes en vigueur et protégée par un coupe-circuit calibré à :

20 ampères	Fours à catalyse ou pyrolyse.
32 ampères	Cuisinières électriques avec fours à catalyse ou pyrolyse.
	Tables de cuisson vitrocéramique.
	Cuisinières à induction.

Ne branchez pas plusieurs appareils sur la même prise, en utilisant une multiprise, vous risquez l'incendie.

Utilisation

ATTENTION AUX BRULURES !

Pendant son utilisation, vous devez tenir les enfants à l'écart ;

- soyez vigilant et ne positionnez pas les poignées et les queues des casseroles vers l'extérieur de la table de cuisson. Après usage, les brûleurs et les grilles restent très chauds ;
- pendant et après usage du four, le verre de la porte et les parties accessibles sont très chauds.

LA TABLE DE CUISSON

Table de cuisson électrique

Evitez de faire fonctionner les plaques à vide.

Des casseroles adaptées
Choisissez des récipients à fond plat et épais pour faciliter la transmission de la chaleur par contact avec la plaque. Utilisez les ustensiles adaptés à la taille de la plaque ; s'ils débordent, ils chauffent mal ; s'ils sont trop petits, la plaque surchauffe autour du récipient.

Le couvercle
Un couvercle sur une casserole favorise le maintien de la température, réduit la consommation électrique et limite l'évaporation.

Entretien

Laissez refroidir l'appareil et vérifiez que les manettes soient sur la position Arrêt.

LE NETTOYAGE

NE PAS utiliser de poudres ABRASIVES, d'éponges MÉTALLIQUES ou de grattoirs, de produits à BASE D'ALCOOL, d'alcool à brûler, de DILUANT.

La carrosserie
Pour ne pas l'abîmer, il vaut mieux utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse pour le dessus et, si cela est nécessaire, après un éventuel débordement, employez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail.

Les manettes de commande, grilles
Utilisez de l'eau chaude additionnée de savon et frottez avec une éponge.

LA TABLE DE CUISSON

Table de cuisson électrique

Les plaques
Elles sont protégées par un revêtement noir antirouille : maintenez les plaques de cuisson toujours propres et sèches.

- Si une plaque rouille, reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température que l'on trouve dans le commerce.

Les plaques avec palpeur
Entretenez les palpeurs avec précaution.

- En cas de débordement, essuyez immédiatement autour du palpeur avec un papier absorbant et séchez la plaque par une courte mise en service. Attention de ne pas vous brûler pendant cette opération.

LES FOURS

N'entreposez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, etc.) dans le coffre à casserolerie de votre cuisinière.

Four émail normal

Nettoyez fréquemment les parois avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude, afin d'enlever les taches de graisse.

- Lors d'un débordement important, essuyez avec une éponge humide ou une brosse douce sans attendre le durcissement.

Un bon conseil pour les taches rebelles
A l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imprégné d'eau chaude très savonneuse, couvrez et laissez tremper pendant la nuit : les dépôts s'enlèveront ensuite facilement.

Four autodégraissant (catalyse)

Ne grattez jamais les parois avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants, n'utilisez pas de produits à récurer.

Ce four se nettoie automatiquement pendant la cuisson.

- Après chaque cuisson, quand le four est froid, essuyez avec une éponge humide les résidus brunâtres de l'autonettoyage.
- Pour les cuissons à projection de graisse importante, prolongez le chauffage seul pendant 20 à 30 minutes, Thermostat au maximum. Sachez que cette opération produira de la fumée.

Four autonettoyant (pyrolyse)

Enlevez les débordements importants pour éviter le risque d'inflammation ou de production excessive de fumée. Otez la casserolerie de votre four.

Ce four se nettoie à très haute température, hors cuisson.

- Programmez le nettoyage régulièrement pour que le four ne soit pas trop chargé de graisses, si possible dans la continuité d'une cuisson ; le four sera encore chaud, vous ferez des économies d'énergie. Tant que la température à l'intérieur dépasse la température maximale de cuisson, le système de sécurité empêche le déverrouillage de la porte.
- Quand le four est froid, essuyez avec une éponge humide les résidus blanchâtres qui apparaissent après chaque nettoyage.

En cas d'anomalie de fonctionnement

La remise en état de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie dans le fonctionnement de votre appareil, consultez les textes ci-après. Si le problème subsiste, appelez le service après-vente. Dans la majorité des cas, il sera possible d'y remédier par téléphone.

Avant toute intervention, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que les manettes sont sur la position Arrêt.

LES PLAQUES ELECTRIQUES

La plaque ne chauffe pas du tout ?
- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez si le commutateur n'est pas en position 0.
- Repérez quelle plaque ne fonctionne pas.
- Plaques programmables : mettez la programmation en manuel pour vérifier si la plaque chauffe.

Elles font disjoncter ?
- Vérifiez la mise sous tension (le disjoncteur ou les fusibles ont peut-être sauté parce qu'un autre appareil s'est mis en route).
- Vérifiez s'il n'y a pas plus d'appareils en fonctionnement que votre disjoncteur ne peut en supporter.

LE FOUR

La lumière du four ne fonctionne pas ?
- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez l'ampoule.
- Vérifiez si le commutateur n'est pas en position 0.
- Vérifiez si le four dégage de la chaleur.

Le four fume pendant la cuisson ?
- A la première utilisation ou pendant la catalyse, c'est normal.
- Vérifiez la propreté du four.
- Choisissez un plat suffisamment profond et préférez le mode chaleur tournante pour éviter les projections de graisse.

Le four ne marche pas ?
- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez la position de la minuterie (programme différé) ou la programmation de la plaque.
- Dans le cas où votre four aurait une minuterie, vérifiez la synchronisation de l'heure de départ avec l'horloge (même en fonction Manuel).

Le four ne se nettoie plus (four à catalyse) ?
- Un four trop encrassé ne se nettoie pas automatiquement.
- Mettez le four en marche pendant 1 h (Thermostat sur maximum) ; au besoin, enlevez les taches résistantes avec de l'eau savonneuse et recommencez.

Le four ne se nettoie plus (four à pyrolyse) ?
- Vérifiez si la porte est bien verrouillée.
- Vérifiez si la durée du programme a bien été respectée (minimum 1 h 30).

Si, malgré ces conseils, vous n'avez pas trouvé de solution au problème, le Service Après-Vente electroREV est à votre disposition.